Блюда русской кухни

РУССКАЯ ПОХЛЕБКА

На 4 порции

Говядина — 350 г, картофель — 8 шт., масло сливочное — 2½ ст. л., лук репчатый — 3—4 головки, соль, лавровый лист, перец — по вкусу.

Мякоть говядины отделить от костей и нарезать небольшими кусочками продолговатой формы. Из костей сварить бульон. Готовый бульон перелить из кастрюли в глиняный горшочек или чугунок, опустить в него сырое мясо и варить в духовке 20—30 минут при температуре 150—200° С.

Картофель нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в кипящем масле до золотистого цвета.

Вынуть бульон с мясом из духовки, опустить в него картофель и продолжать варить на плите на небольшом огне. Через 10 минут добавить в бульон обжаренный лук, лавровый лист, рубленую зелень петрушки и укроп и варить еще 1—2 минуты.

Салат овощной

На 4 порции

Свекла — 3 шт. средней величины, морковь — 2 шт. крупные, картофель — 5 шт. средней величины, огурцы свежие или соленые — 1 шт., зеленый горошек — 8 ст. л., сахарный песок — 3 ч. л., уксус — 2—3 ч. л., майонез — ½ стакана, соль, зелень петрушки, укроп, зеленый лук — по вкусу.

Свеклу и морковь очистить, промыть, нарезать соломкой и положить в разные кастрюли. Затем посыпать сахарным песком, добавить немного холодной воды (так, чтобы она покрывала овощи) и тушить на слабом огне 10 минут. В готовую свеклу влить уксус. Отварной картофель и очищенные от кожицы огурцы нарезать соломкой. Зеленый горошек, свеклу, морковь, картофель и огурцы выложить в салатник не перемешивая, так, чтобы получился букет из овощей. Залить овощи майонезом и посыпать сверху мелко нарезанными зеленью петрушки, укропом и зеленым луком.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Закуска деликатесная

На 4 порции

Творог жирный — 350 г, масло сливочное — 2 ст. л., грецкие орехи (очищенные) — 40 г, чеснок, соль, перец — по вкусу.

Растолочь очищенные грецкие орехи. Чеснок растереть с солью. Творог посыпать перцем, прибавить к нему растопленное сливочное масло, грецкие орехи, чеснок и тщательно перемешать до образования однородной массы. Вместе с закуской подаются слегка подсушенные в духовке ломтики белого хлеба.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Соус-винегрет

К холодной рыбе или свинине

Яйцо — 1 шт., оливковое масло — 2 ст. л., уксус — 2—3 ст. ложки, каперсы — 2 шт., огурец свежий — ½ шт., лук репчатый — ½ головки, зелень петрушки и листики эстрагона (измельченные) — по ½ ст. л., сахарный песок — ½ ч. л., соль, перец — по вкусу.

Желток сваренного вкрутую яйца протереть сквозь сито, растереть в фарфоровой или фаянсовой чашке с солью, перцем и оливковым маслом; получившуюся густую массу развести уксусом и прибавить мелко нарубленный яичный белок, мелко шинкованный репчатый лук, каперсы, зелень петрушки, листики эстрагона, свежие огурцы, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками.

Все перемешать.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

За-940. З. 1203
Ц. 3 коп.
КПК

Щи суточные

На 4 порции

Капуста квашеная — 800 г, мясо — 400 г, кости говяжьи — 200 г, морковь — 2 шт., петрушка (корень) — 3—4 шт., лук репчатый — 2—3 головки, томат-пюре — 3—4 ст. л., мука пшеничная — 3 ст. л., масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г.

В кастрюлю с двумя литрами воды положить мясо и кости и сварить бульон. Муку прожарить на сковороде до золотистого цвета (без масла).

Капусту, мелко нарезанные петрушку и морковь, слегка поджаренный лук, томат-пюре и муку тушить с маслом в кастрюльке около 40 минут, затем переложить в кастрюлю с мясом и бульоном и прокипятить.

По вкусу можно добавить растертый чеснок.

Сметана и мелко нарубленные зелень петрушки и укроп подаются на стол отдельно.

Щи будут еще вкуснее на вторые сутки.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Уха рыбацкая

На 4 порции

Рыба мелкая речная (ерши, пескари, окуни) — 800 г, судак или налим — 250 г, лук репчатый — 2 головки, петрушка — ½ корня, соль, лавровый лист, перец горошком, укроп, зелень петрушки — по вкусу.

Мелкую рыбу выпотрошить, удалить жабры, тщательно промыть, разделить на 3 части. Одну часть залить холодной водой, добавить соль и варить при медленном кипении 30—40 минут (мелкую рыбу нужно варить, не счищая с нее чешуи). Бульон процедить и сварить в нем вторую часть рыбы. Снова процедить бульон и сварить в нем третью часть рыбы.

В процеженный кипящий бульон опустить репчатый лук (целыми головками) и варить еще 15—20 минут. После этого опустить в него предварительно очищенные от кожи и промытые куски судака или налима, зерна черного перца, лавровый лист, соль, корень петрушки и варить при медленном кипении, периодически удаляя пену, до полной готовности рыбы. В уху вместе с репчатым луком можно положить картофель.

Перед подачей к столу посыпать уху мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Свекольник холодный

На 4 порции

Свекла — 450 г, сметана — 150 г, сахар — по вкусу, 4 яичных белка, огурцы свежие — 300 г, салат лиственный — 40 г, лук зеленый — 45 г, петрушка, укроп — 20 г, лимонная кислота — по вкусу, отвар свеклы — 1½ л.

Варить свеклу до готовности в воде, добавив лимонной кислоты, затем охладить, очистить свеклу и процедить отвар. Свеклу нашинковать и соединить с отваром, добавить сахар, рубленый зареный белок, нашинкованные салат и лук, а также мелко нарезанные огурцы и заправить сметаной. Перед подачей к столу посыпать свекольник рубленой зеленью.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Окрошка мясная

На 4 порции

Квас — 2—2½ л., говядина, телятина, язык в вареном виде — 250 г, огурцы свежие — 2—3 шт., лук зеленый — 150 г, яйца вареные — 2—3 шт., сметана — ¾ стакана, соль, сахар, горчица, зелень петрушки, укроп — по вкусу.

Вареное мясо и огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью до появления сока. Белки сваренных вкрутую яиц мелко изрубить, а желтки растереть со сметаной, солью, сахаром и горчицей. Смешать заправленную сметану с белками и луком, развести квасом, затем положить мясо и огурцы. Тщательно размешать и перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусочки пищевого льда. Посыпать окрошку мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

Все мясные продукты для окрошки должны быть без жира.

По этому же рецепту можно приготовить окрошку с дичью и птицей.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Окрошка рыбная

На 4 порции

Квас — 2—2½ л, рыба жареная (любая) — 200 г, осетрина отварная — 50 г, сельдь — 30 г, свекла отварная 4 шт., лук зеленый — 100 г, огурцы свежие — 2—3 шт., оливковое масло — 3—4 ст. л., хрен готовый — 1—2 ст. л., зелень петрушки и укроп — по вкусу.

Мякоть обжаренной рыбы отделить от костей, покрошить, прибавить к ней хрен, мелко рубленую сельдь, зеленый лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками огурцы, натертую на крупной терке свеклу, оливковое масло и растереть в фарфоровой миске. Залить квасом, тщательно размешать, положить кусочки осетрины, пищевого льда и посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропом.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Солянка мясная сборная

На 4 порции

Мясо для бульона — 500 г, говядина, телятина, почки телячьи, сосиски, язык в вареном или жареном виде — 300 г, лук репчатый — 2 головки, томат-пюре — 2 ст. л., огурцы соленые — 4 шт., помидоры свежие — 2 шт., каперсы, сливы, маслины — по 4—5 шт., масло сливочное — 60 г, сметана — ½ стакана, лимон — ½ шт., соль, лавровый лист, перец, укроп, зелень петрушки — по вкусу.

Сварить мясной бульон и процедить его. Лук нашинковать, слегка обжарить на сковороде в масле, прибавить томат-пюре, оставшееся масло, немного бульона и тушить в течение 3—5 минут. Огурцы очистить от кожицы и зерен и нарезать кубиками.

Вареные и жареные мясные продукты нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, прибавить огурцы, нарезанные кружочками, очищенные от кожицы помидоры, каперсы, сливы, соль, лавровый лист, перец, залить горячим бульоном и варить при медленном кипении 5—10 минут.

Перед подачей к столу положить в солянку маслины, очищенные от кожицы, и нарезанный кружочками лимон, заправить солянку сметаной и посыпать мелко рублеными зеленью петрушки и укропом.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Русское жаркое

На 4 порции

Говядина — 650 г, картофель — 1500 г, масло сливочное — 4 ст. л., лук репчатый — 2 головки, бульон мясной — 3/4 стакана, сметана — 1 стакан, лавровый лист, соль, перец, зелень петрушки и укроп — по вкусу, вино сухое — 100 г.

Очищенный картофель нарезать кубиками и слегка обжарить в масле. Репчатый лук нашинковать кольцами и обжарить в масле до золотистого оттенка. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарить в кипящем масле с обеих сторон.

В глиняный горшок, чугунок или в кастрюлю положить мясо, затем положить картофель, сверху лук, посыпать все солью, перцем, положить лавровый лист и добавить бульон. Поставить жаркое в духовку и тушить 30 минут. За 10 минут до окончания приготовления налить в жаркое сухое вино. Готовое блюдо перед подачей к столу залить сметаной и посыпать мелкорубленными зеленью петрушки и укропом.

Издательство «Планета». 8а-940. З. 1204
Москва, 1970 Ц. 3 коп.
Фото М. Анфингера КПК

Соус из хрена

К отварному и жареному мясу и рыбе.
На ½ стакана натертого хрена

Горячий соус

Сметана — 1 стакан, желтки — 2 шт., лимонный сок — 1 ч. л., сахарный песок — 1 ч. л., соль — по вкусу.

Взбить желтки, добавить к ним сметану, перемешать и соединить с натертым хреном. Подогреть соус на слабом огне, непрерывно помешивая. Когда соус загустеет, снять его с огня, прибавить лимонный сок, соль и сахар.

Холодный соус

Крошки белого мягкого хлеба — ½ стакана, уксус — 1 ст. л., сметана — 1½ стакана, сахарный песок — 1 ч. л., соль — по вкусу.

Полить хлебные крошки уксусом, прибавить к ним сметану и хорошенько взбить. Затем добавить хрен, соль и сахар.

Ледяной соус

Майонез — 1 ст. л., сметана — 1½ стакана, уксус — 1 ст. л., соль — по вкусу, сахарный песок — 1 ч. л.

Соединить майонез и сметану, добавить хрен, уксус, соль, сахар, перемешать и поставить на 6 часов в морозильник, затем подавать к столу.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Салат из свеклы

На 4 порции

Свекла отварная — 4 шт., яблоки — 4 шт., грецкие орехи — 16 шт., майонез — 8 ст. л., зелень петрушки и укроп — по вкусу.

Отварную свеклу и очищенные яблоки натереть на крупной терке, а грецкие орехи очистить от скорлупы и измельчить. Затем все перемешать и заправить майонезом.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки и укропом.

Можно приготовить свекольный салат с добавлением растертого чеснока.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Пельмени уральские

На 4 порции

Фарш

Говядина и свинина (мякоть) — по 180 г, баранина (мякоть) — 120 г, масло сливочное — 50 г, мускатный орех — 2 г, сливки — 2—3 ст. л., лук репчатый — 1—2 головки, соль, перец — по вкусу.

Тесто

Мука — 2 стакана, яйца — 1 шт., вода — ¾ стакана, соль — по вкусу.

Приправа

Чеснок — 3—4 дольки, масло сливочное — 2 ст. л., уксус — 3 ст. л., соль, перец — по вкусу.

Говядину, свинину и баранину два раза провернуть через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом. Фарш посолить, поперчить и хорошо перемешать, постепенно вливая сливки. Мелко нашинковать репчатый лук, добавить его в фарш и снова хорошо перемешать. Муку высыпать на доску, сделать лунку, влить туда ½ яйца, воду посолить и замешать крутое тесто. Оставить его на 20—30 минут. Затем скатать из теста валик, разрезать его поперек на небольшие куски, раскатать их в виде кружков и на середину каждого положить чайную ложку фарша. Сложить каждый кружок пополам и края плотно защипить. Взбить оставшуюся половину яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод.

Готовить на пару 10—15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфиногера

За-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

Блины

На 20—25 блинов

Мука пшеничная — 600 г, сахарный песок — 1 ст. л., масло сливочное — 5 ч. л., яйца — 1 шт., дрожжи — 25 г, соль — 1 ч. л., молоко — 4 стакана, масло оливковое — 3—4 ст. л.

Три стакана молока подогреть до 30—35°, растворить в нем дрожжи, добавить $^1/_2$ ст. ложки сахарного песку, соль, желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать 300 г муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить для брожения в теплое место. Через $1^1/_2$—2 часа, когда объем теста увеличится вдвое, развести его оставшимся молоком, подогретым до температуры 50°, добавить остальные муку и сахар, постепенно влить хорошо взбитый белок. Снова замесить тесто и дать ему подняться. Тесто должно бродить в общем около 3-х часов.

Смазать сковороду тонким слоем масла и нагревать ее до тех пор, пока не исчезнет дым. Разливательной ложкой зачерпнуть тесто и разлить его по сковороде. Когда нижняя сторона блина подрумянится, обмакнуть кисточку в масло, смазать верхнюю сторону и перевернуть блин. Когда вторая сторона блина подрумянится, снова смазать верхнюю сторону маслом и переложить блин в кастрюлю, укутанную полотенцем. Во время выпечки тесто мешать нельзя.

Издательство «Планета».
Москва, 1970
Фото М. Анфингера

8а-940. З. 1204
Ц. 3 коп.
КПК

К вас

На 3 литра воды

Ржаные сухари — 1 кг, сахар — 200 г, дрожжи — 20 г, изюм — 50 г.

Ржаные сухари залить кипятком, затем охладить. Процедить, добавить сахар и хорошенько размешать. Добавить дрожжей, поставить в теплое место и дать бродить 12 часов. Потом перелить в бутылки, добавить изюм и поставить их в холодное место.

Через два дня квас готов.

Издательство «Планета». 8а-940. З. 1204
Москва, 1970 Ц. 3 коп.
Фото М. Анфингера КПК

Издательство «П л а н е т а».
Москва, 1970
Редактор Н. Пахуридзе
Техн. редактор В. Голубева
«Блюда русской кухни»
(из серии «Блюда национальной кухни»)
15 фотооткрыток. Ц. 50 коп.
8-2-4
8а-940. З. 1204. 70
Калининский полиграфкомбинат